

Tageskarte

	€
Türdler Speckjause mit Bergkäse <small>A,G,L,M,N</small>	9,00
Klare Rindsuppe mit Nudeln oder Fríttaten <small>A,C,L oder A,C,G,L</small>	3,80
Türdler Speckknödelsuppe <small>A,C,G,L,M</small>	5,00
Asiatischer Hühnersuppentopf mit eigener Einlage <small>A,O,L,C,F</small>	groß 7,00 klein 4,80
Gulaschsuppe <small>L,O</small>	7,50

Backhendlsalat mit steirischem Kernöl <small>A,C,M,N,O</small>	12,50
Bunter Salatteller <small>C,G,L,M,O</small>	5,20

Hamburger nach Art des Hauses <small>A,C,M,N</small>	7,00 mit Pommes 9,80
Spaghettí Bolognese <small>A,C,G,L</small>	8,80
Knödelteller Spinat-, Käse- und Speckknödel mit Butter, geriebenem Bergkäse und grünem Salat <small>A,C,G,L,M,O</small>	12,90
Wokgemüse mit Putenstreifen und Reis <small>A,F,N</small>	12,50
Hauspfeiß mit Kräuterbutter, Pommes frítes und pikanten Saucen <small>A,C,L,M,O</small>	16,30
Wiener Schnítzel vom Schweín, mit Pommes frítes <small>A,C,N</small>	13,60

Kaiserschmarren mit Apfelmus <small>A,C,G,O</small>	10,50
Apfel- oder Topfenstrudel	3,00
<small>A,G,N,O</small> <small>A,C,G,O</small> mit Vaníllensauce oder Schlagobers <small>G</small>	3,60



Zum Kulinarischen Auftakt

€

Zweierlei vom Räuchersaibling

Tartare und Mousse

mit Safrangelee

A,C,D,E,G,L,M,H,O



12,80

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gehobeltem Parmesan, Rucola,

Balsamicoessig und Olivenöl

G,O,M,C,L,A

12,60

Tafelspitzsulze

mit Krenmousse

und Kürbiskernölvinaigrette

A,E,G,H,L,M,O



9,70

Rindfleischtascherl

auf Cremespínat und Trüffelschaum

C,A,O,G,L



8,90

Winterlicher Blattsalat

mit Hausdressing, Nüssen, Trauben

und Dolce Latte

C,A,O,G,L,M,H,E

6,60

Aus dem Suppentopf

€

- Kräftige Rindsuppe** mit zweierlei Einlage
Grießnockert und Speckknöderl
A,C,G,L,M 5,00
- Topinampurschaumsuppe**
mit Chips
A,G,L,M,O 5,20
- Kürbisscremesuppe**
mit Schafskäsecroutons
A,C,E,G,H,L,O 4,80

Vegetarische Feinheiten

- Quinoa-Kürbisläibchen**
mit Kokos-Curryschaum
A,C,E,G,F,H,L,N 12,80
- Rote Rüben Risotto**
mit Selleriestroh und Ziegenkäse
A,G,L,H,O 13,00
- Hausgemachte Schlutzkrapfen**
mit brauner Butter, Asmonte und Salat
A,C,G,M,O,L 13,50

Für den großen Appetit

€

Rumpsteak

mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

A,G,L,O,M

23,60

Getrüffelter Rucola Rostbraten

auf Kartoffel - Gemüsegröstl

A,F,L,M,O,G

19,20



Rosa gebratener Lammrücken

mit Ratatouille und Fregola Sarda

A,C,F,G,L,M,O

25,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

A,C,N,G,L,M,O,E

19,90

Würziges Hirschragout mit Topfenspätzle

Brokkoli und Preiselbeeren

A,F,L,M,O,C,G

17,20



Geschmorte Ochsenbackerl

mit Schnittlauchmousseline

und Karotten

L,M,A,O,F,G,N

16,80



Unser beliebtes Backhenderl

mit Erdäpfel - Vogerlsalat

A,C,L,M,N,O,E,G

13,80



Für die Fischliebhaber

€

Forelle „Müllerin Art“

mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln
und Blattsalat

A,C,D,G,H,M,O



18,80

Saiblingsfilet

auf Ruccolarisotto und weißer Tomatenbittersauce

A,C,D,G,H,M,O

22,50

Der süße Abschluss

Palatschinke „Suchard“

1 Stk.

4,50

mit Vanilleeis und Schokoladensauce 2 Stk.

6,80

A,C,F,G,H

Topfenknödel

an hausgemachtem Zwetschkenragout
und Sauerrahmeis

A,C,E,H,G,N,O



8,00

Lauwarmes Schokotörtchen

mit Mangosorbet

A,C,G,O,E

6,90

Hausgemachte Sorbets

mit frischen Früchten

A,C,O,H,N



7,60

Käse

Variation vom heimischen Käse

mit Brot und Butter

A,G,H,M,O,N



9,50